Schweineohren



Zutaten

- 1 Paket tiefgekühlter Blätterteig (300 g)
- 100 g Zucker
- 1 Eigelb

Zubereitung

1. Den Blätterteig auftauen lassen. Einzelne Teigplatten aneinanderlegen, und die Ränder etwa 1 cm mit Eigelb bestreichen.

2. Danach die Teigränder etwas darüber legen, so dass eine große Platte entsteht. 50 g Zucker darauf streuen, und den Teig zu einer großen Platte von etwa 40 – 50 cm Breite und etwa 3 mm Dicke ausrollen. Dabei darauf achten, dass der Zucker vollständig eingerollt ist.

3. Die Mitte des Teiges leicht mit einem Messer markieren, und auf Beiden Seiten jeweils vom Rand aus zweimal umklappen. Das Mittelteil leicht mit Eigelb bestreichen, damit die Schweinsohren beim Backen nicht wieder auseinanderklappen. Den Teig in 2 cm breite Streifen schneiden. Streifen in der Mitte leicht umbiegen, so dass sie wie zwei aneinander gelegte Ohren aussehen.

4. Oberseite nochmals etwas mit Eigelb bestreichen, und mit dem restlichen Zucker bestreuen.
5. Backblech mit kaltem Wasser abspülen. Schweineohren mit genügend Abstand darauf legen. Im vorgeheizten Backofen etwa 25 Minuten bei 220°C backen.
6. Die Schweineohren sollen eine goldbraune Farbe haben.
7. Nach dem Backen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.